



Menu Executivo

Entrada, prato principal e sobremesa

Menu Executivo Entre Cortes – A experiência da brasa, em versão especial de almoço

Entradas

Carpaccio

Lâminas finas de carne Angus, finalizada com molho de mostarda Dijon e azeite extra virgem.

Salada de folhas frescas

Mix de folhas selecionadas, cenoura ralada, nozes tostadas, palmito e nosso exclusivo molho Divino Pepe®.

Prato Principal

Filet de Tilápia à Belle Meunière

75,00

Filet de tilápia grelhada, servida com batatas, camarões, champignon e alcaparras, finalizado na manteiga com leve toque de limão.

Bife de Chorizo na brasa

79,00

Bife de chorizo grelhado, servido com arroz branco, feijão e batata palito crocante.

Entrecot Angus

79,00

Carne Angus grelhada na brasa, servida com tagliatelle (massa fresca feita na casa), envolta na manteiga de ervas.

Parmegiana de Filet

79,00

Clássico filet à parmegiana empanado, servido com tagliatelle (massa fresca feita na casa),

Risoto de Camarão Rosa

92,00

Risoto de arroz arbório com camarões rosa salteados na manteiga de crustáceos, finalizado com parmesão Grana Padano®.

Sobremesas

Pudim de leite

Banana Caramelizada

Servida com gelato de baunilha.

Abacaxi

Rodela de abacaxi, finalizado com raspas de limão.

Café

Vinho em Taça

Tinto, Branco ou Rosé

18,00

*Cardápio exclusivo para almoço de segunda a sexta feiras, exceto feriados e datas comemorativas.